



## Грах яхния с телешки дроб

### Съставки

- 500 г телешки дроб
- 800 г грах
- 1 моркови
- 3 домати
- 1 глава лук
- 3 ч.л. пшеничено брашно
- 1 кубче MAGGI® Зеленчуков бульон 80г
- 3 с.л. олио
- 0.5 връзка магданоз
- 1 с.л. червен пипер

### Указания

1. Телешкият дроб се измива, почиства се и се нарязва на парченца. Запържва се в тиган с малко олио, докато се зачерви. Към него се добавят ситно нарязаните лук и морков и щом омекнат, се добавят обелените и нарязани на кубчета домати.
2. Щом течността почти изври, продуктите се преместват в дълбока тенджерка и се заливат с гореща вода. Щом ястието започне да къкри на котлона, се добавя отцеденият от консервата грах, червеният пипер и кубче телешки бульон MAGGI. Остава се да се готви около 15 минути.
3. Брашното се разрежда с няколко супени лъжици вода в купичка и се разбърква добре. Течността се добавя към ястието и се разбърква. Готви се още няколко минути, докато се сгъсти.
4. Преди сервиране се поръсва със ситно нарязан пресен магданоз.

37 мин.

4 порции

Въглехидрати	37.22 g
Енергия	440.31 kcal
Мазнини	17.54 g
Протеин	17.54 g